

Η Σάμος νησί του βορειοανατολικού Αιγαίου πνιγμένο στο πράσινο. Η φύση εδώ είναι απλόχερη. Το νησί είναι ξακουστό σε Ανατολή και Δύση για τα υπέροχα και ξεχωριστά γεωργικά προϊόντα του: το περίφημο σαμιώτικο γλυκό κρασί, το εξαιρετικό ελαιόλαδο, τα εσπεριδοειδή, πολλά πρώιμα κηπευτικά και μυρωδάτα άγρια χόρτα



«Πτάκια» : έτσι λέμε στα Κουμέικα της Σάμου τα τηγανιτά πιτάκια ή τα πιτάκια στο φούρνο, πιταράκια, μπουρεκάκια με γλυκιά κολοκύθα, αυγά, και τυρί. Είναι υπέροχα, πολύ νόστιμα και απολαυστικά.



ΥΛΙΚΑ

Α. Για το φύλλο

500 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
και λίγο ακόμα για το άνοιγμα του φύλλου

1 κουπάκι του καφέ ελαιόλαδο

1 κουπάκι του καφέ ξύδι

1 κτγ μπέικιν

Λίγο αλάτι

1 κούπα νερό περίπου



B. Για τη γέμιση

1 κιλό γλυκιά κόκκινη κολοκύθα (ψίχα)

2 αυγά

300-400 γρ φέτα τριμμένη (μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και ανθότυρο και μιζύθρα)

κανέλα

κόκκινο πιπέρι

(Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα.)



Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε τη γέμιση:

Κόβουμε την κολοκύθα σε φέτες και την καθαρίζουμε.

Βράζουμε τα κομμάτια της ψίχας για λίγη ώρα σε νερό να μαλακώσουν.

Τα σουρώνουμε σε τρυπητό να στραγγίσουν καλά κι όταν κρυώσουν εντελώς τα στύβουμε με το χέρι.

Τα βάζουμε σε μια λεκανίτσα μαζί με τα υπόλοιπα υλικά της γέμισης και ανακατεύουμε καλά.



Ετοιμάζουμε τη ζύμη:

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το λάδι και το ξύδι μέχρι να σχηματισθούν ψίχουλα, προσθέτουμε το αλάτι και το νερό σταδιακά και ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια ζύμη που να μη κολλά στα χέρια.

Αφήνουμε να ξεκουραστεί για λίγη ώρα.

Ανοίγουμε μέτριο φύλλο (αν χρησιμοποιείτε μηχανή, πρώτο πέρασμα στο 2 και μετά στο 6) και κό-

βουμε τετράγωνα φυλλαράκια περίπου 10×10 εκατοστά.

Τα βάζουμε στο φούρνο για 45 λεπτά στους 180 βαθμούς ή τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.

(Σε περίπτωση που τα τηγανίσουμε πρέπει να τα γυρίσουμε και από τις δύο μεριές και τα αφήνουμε σε χαρτί κουζίνας.)

Τα σερβίρουμε αφού τα πασπαλίσουμε με τριμμένο τυράκι (κεφαλοτύρι, ξερή μυζήθρα κλπ)